ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№15 (23) АВГУСТ 2007

варенье, джемы, пастила



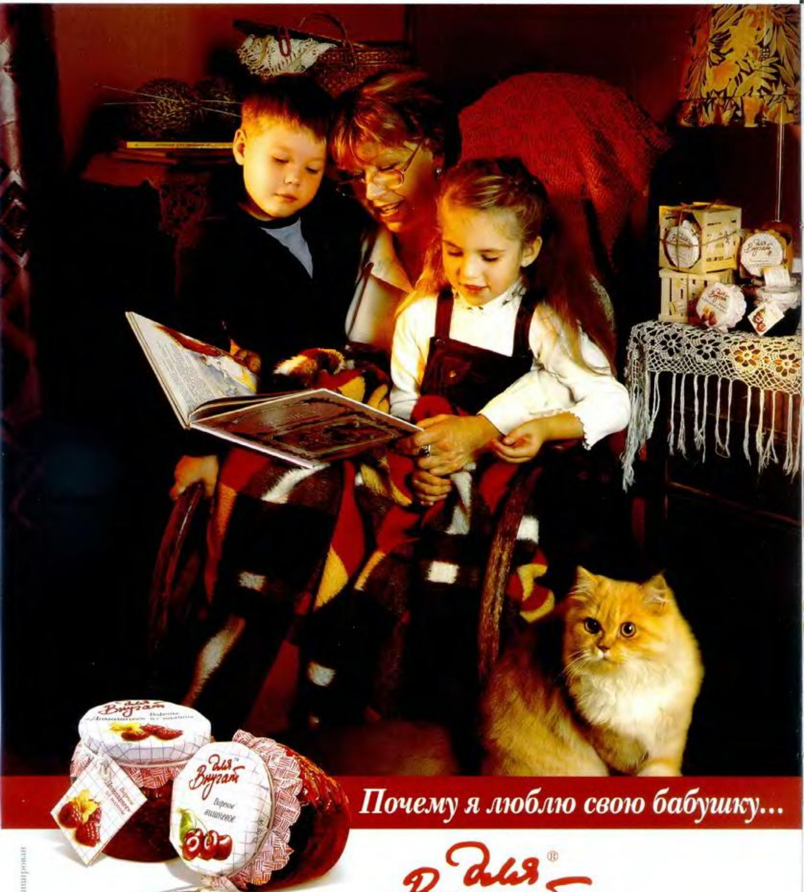
ISSN 1819-9488











Почему я люблю свою бабушку...
для Внучат®
Продукт компании Абрико®
товар сертифицирован



Дорогие друзья!

Лучший способ продлить лето – это уехать на все зимнее время в теплые страны. Но есть и более дешевый способ. Можно заготовить на зиму много-много ягодных и фруктовых варений и джемов, и всякий раз, открывая очередную баночку, вдыхать неповторимый летний аромат.
В этом номере вы узнаете о самых разных способах варки варенья, как традиционных, так и несколько неожиданных. Обратите внимание на варенье из земляники. Оно приготовлено таким способом, который позволяет сохранить аромат свежих ягод.
Не забывайте тщательно мыть и стерилизовать банки. От этого полностью зависит сохранность продукта.
Если у вас есть возможность хранить варенье в холодильнике или холодном погребке, банки можно закрывать чисто вымытыми и опущенными на 1 мин. в кипящую воду пластмассовыми крышками. Если же варенье хранится при комнатной температуре, то банки лучше закатать.
Мы надеемся, что вы не забыли о конкурсе на лучшее блюдо из картофеля. Мы ждем ваших писем до 1 октября с. г. Трое победителей получат уникальную соковыжималку фирмы MOULINEX.
Желаем удачи.

Ваша редакция







содержание



условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
- ● легкие рецепты
- ●● рецепты средней сложности
- ●●● рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет



царское варенье из крыжовника

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** крупного крыжовника
- **1 кг** сахара
- **100 г** вишневых листьев
- **50 мл** водки
- **1 ч. л.** лимонной кислоты
- **0,5 ч. л.** ванили

Время подготовки: 6 часов
Время приготовления: 1 час
Объем: 1 л
На весь объем: 4529 ккал
белки – 7,0 г, жиры – 2,0 г, углеводы – 1091,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Крыжовник вымыть, отрезать кончики. Каждую ягоду надрезать сбоку и удалить семена. Сложить крыжовник в большую миску, залить ледяной водой и поставить в прохладное место на 5–6 часов, после чего воду слить.

2 Вишневые листья промыть, сложить в сотейник, влить 5 стаканов воды, добавить лимонную кислоту и на среднем огне довести до кипения. Уменьшить огонь, дать покипеть 5 мин. Отвар процедить в кастрюлю.

3 Добавить в отвар сахар, поставить на огонь и размешивать, пока сахар полностью не растворится. Довести сироп до кипения, добавить водку и ваниль, перемешать.

4 Залить кипящим сиропом ягоды крыжовника, дать настояться 15 мин.

5 Вернуть ягоды с сиропом в кастрюлю, довести до кипения и проварить 10 мин.

6 Кипящее варенье разлить по простерилизованным банкам, герметично закрыть.



абрикосовый джем

Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Объем: 1 л
На весь объем: 4005 ккал
белки – 9,0 г, жиры – 1,0 г, углеводы – 990,0 г









ЧТО НУЖНО:

1 кг абрикосов
900 г сахара
- лимонная кислота на кончике ножа

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Абрикосы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Сложить половинки в кастрюлю, залить водой так, чтобы она только покрывала плоды. Варить на среднем огне, пока абрикосы не станут мягкими.

2 Протереть абрикосы через сито.

3 Вернуть массу в кастрюлю, добавить сахар и лимонную кислоту. Варить 1,5 часа, постоянно снимая пенку. Горячий джем разлить по простерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.

абрикосовая пастила



ЧТО НУЖНО:

1 кг абрикосов
900 г сахара
• лимонная кислота на кончике ножа

Время приготовления: 2 часа 10 мин. + 48 часов
Объем: 1 л
На весь объем: 4005 ккал
белки – 9,0 г, жиры – 1,0 г, углеводы – 990,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Подготовить абрикосовую массу, как описано в предыдущем рецепте. Перелить в кастрюлю, добавить сахар и лимонную кислоту и варить 2 часа, постоянно снимая пенку.

2 Разогреть духовку до 70 °С. Противень накрыть листом пергамента. Вылить на него уваренное пюре и поставить в духовку на 48 часов.
Готовую пастилу нарезать лентами шириной примерно 3 см.

3 Свернуть ленты в рулеты, положить в картонные коробки или пластмассовые контейнеры. Хранить при комнатной температуре.

















клубничное варенье





ЧТО НУЖНО:

1 кг клубники
1,2 кг сахара

Время подготовки: 10 часов
Время приготовления: 40 мин.
Объем: 1,5 л
На весь объем: 5120 ккал
белки – 8,0 г, жиры – 4,0 г, углеводы – 1263,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды перебрать, удалить плодоножки. Сложить клубнику в дуршлаг и промыть, несколько раз опустив в большую емкость с водой и давая стечь всей воде.

2 Сложить ягоды в емкость, в которой будет вариться варенье. Засыпать сахаром и поставить в прохладное место на 8–10 часов.

3 Поставить кастрюлю с клубникой на очень слабый огонь и довести до кипения, снимая пенку и периодически встряхивая посуду. Проварить кипящее варенье еще 5 мин. Общая продолжительность варки не должна превышать 40 мин.

4 Банки для варенья тщательно вымыть. В широкой посуде вскипятить воду. Перевернуть банку донышком вверх и подержать несколько минут над паром. Также можно прогреть банки, поставив их на 2–3 мин. в микроволновую печь.

5 Горячее варенье перелить в прогретые банки, закрыть и после того, как остынет, поставить на хранение в прохладное темное место.

КСТАТИ

Посуду с вареньем во время варки надо периодически встряхивать. Это необходимо для того, чтобы ягоды равномерно погружались в сахарный сироп.
Многие варят варенье в несколько приемов с интервалом 10–15 мин. Благодаря этому лучше сохраняется форма ягод, а вот витаминов становится меньше.
Непастеризованное варенье нужно хранить при температуре не выше 12 °С. Пастеризованное можно хранить при любой температуре, но не ниже 0 °С.

земляничное варенье

Время подготовки: 24 часа
Время приготовления: 1 час 30 мин.
Объем: 0,5 л
На весь объем: 2160 ккал
белки – 4,0 г, жиры – 2,0 г, углеводы – 531,5 г









ЧТО НУЖНО:

500 г земляники
500 г сахара
2 стакана воды

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из сахара и воды сварить сироп. Землянику перебрать, вымыть и выложить в плоское блюдо.

2 Небольшими порциями поливать землянику горячим сиропом. Накрыть листом бумаги и оставить на 24 часа.

3 Переложить ягоды в сиропе в кастрюлю, довести до кипения. Снять с огня. Дать остыть до комнатной температуры. Еще раз довести до кипения. Разлить по простерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.

варенье из кабачков

ЧТО НУЖНО:

1 кг кабачков
2 лимона
1 кг сахара

Время приготовления: 4 часа
Объем: 1 л
На весь объем: 2147 ккал
белки – 4,5 г, жиры – 1,5 г, углеводы – 529,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кабачки вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками. Из крупных кабачков надо удалить семена. Лимоны вымыть и нарезать небольшими кусочками.

2 Сложить нарезанные кабачки и лимоны в широкую кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на 1 час.

3 Поставить кастрюлю с кабачками на средний огонь и довести до кипения. Снять с огня и дать остыть до комнатной температуры. Вновь поставить на огонь, довести до кипения, а затем дать остыть. Повторить эту операцию еще раз. Разлить кипящее варенье по стерильным банкам. Закрыть крышками.




1


2


3

сырое варенье из черники

ЧТО НУЖНО:

1 кг черники
1,5 кг сахара

Время приготовления: 30 мин.
Объем: 1 л
На весь объем: 6418 ккал
белки – 11,0 г, жиры – 6,0 г, углеводы – 1580,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды черники тщательно промыть и обсушить на бумажных полотенцах.

2 Смешать ягоды с сахаром, пропустить через мясорубку и разложить по простерилизованным банкам. Закрыть и поставить на хранение.





Bio Max

БИО-ТАН

Освежайтесь с пользой!



Почувствовали жажду?
Вашему организму необходимо немедленно освежиться!
Попробуйте новый кисломолочный напиток био-тан от Био-Макс.

Он не только подарит Вам ощущение свежести, но и позаботится о Вашем здоровье.

Ведь био-тан БиоМакс - особенно полезен. Био-Тан содержит природный комплекс биокультур, которые благотворно влияют на работу желудочно-кишечного тракта и обмен веществ. Также он дополнительно обогащен лактулозой, которая способствует развитию здоровой микрофлоры кишечника.

Соли входящие в состав тана, способствуют быстрой нормализации водосолевого обмена в организме, благодаря чему био-тан БиоМакс эффективно и надолго утоляет жажду!



малиновое варенье

Время приготовления: 2 часа
Объем: 1,5 л
На весь объем: 8391 ккал
белки – 8,0 г, жиры – 3,0 г, углеводы – 2083,0 г








ЧТО НУЖНО:

1 кг малины
2 кг сахара
2 л воды
2 ч. л. соли
2 ч. л. лимонной кислоты

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из сахара и 1 л воды сварить сироп. Остудить до комнатной температуры.

2 Малину перебрать, поместить в дуршлаг и осторожно промыть под душем. Удалить плодоножки. Развести соль в оставшейся воде.

3 Порциями выкладывать ягоды в дуршлаг и погружать на 10 мин. в подсоленную воду, после чего ополаскивать холодной водой.

4 Малину обсушить, выложив на бумажные полотенца.

5 Добавить малину в остывший сахарный сироп и дать настояться 1 час.

6 Поставить на огонь, довести до кипения и варить до необходимой густоты.
За 3–4 мин. до готовности варенья добавить лимонную кислоту.

Разложить по прогретым простерилизованным банкам.

КСТАТИ

К сожалению, малину любят не только люди и медведи. Ее просто обожают насекомые. Для того чтобы избавиться от последствий этой любви, ягоды погружают в слабый соляной раствор, а затем аккуратно промывают. На вкус варенья это никак не влияет.



1



2



3



варенье из арбузных корок



ЧТО НУЖНО:

1 кг	арбузных корок
1,2 кг	сахара
1,5 ч. л.	соды
9	стаканов воды

Время подготовки: 4 часа 15 мин.
Время приготовления: 1 час + 12 часов
Объем: 1 л
На весь объем: 5047 ккал
белки – 6,0 г, жиры – 3,0 г, углеводы – 1249,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С арбузных корок снять зеленый жесткий слой.

2 Мякоть нарезать небольшими кубиками. Каждый кубик проколоть деревянной зубочисткой. Сложить в миску.

3 Соду растворить в 1 стакане горячей воды, добавить 5 стаканов холодной. Залить раствором корки. Оставить на 4 ч. Откинуть на дуршлаг и промыть.
Из 600 г сахара и 3 стаканов воды сварить сироп. Выложить корки, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 15 мин. Снять с огня и отставить на 12 часов. Вернуть варенье на огонь, добавить оставшийся сахар, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 30 мин. Горячее варенье перелить в простерилизованные банки, герметично закрыть.

варенье из яблок



ЧТО НУЖНО:

1,5 кг яблок
1 стакан кураги
1 лимон
1 стакан воды
1,5 кг сахара

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Объем: 2 л
На весь объем: 7155 ккал
белки – 16,7 г, жиры – 6,0 г, углеводы – 1758,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Из одного лимона выдавить сок. Курагу промыть и нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками, сбрызнуть соком лимона.

2 Воду с сахаром довести до кипения и варить 10–15 минут.

3 Курагу и яблоки положить в сироп, довести до кипения, снять с огня и дать остыть до комнатной температуры. Еще раз довести варенье до кипения. Уменьшить огонь и варить 30 мин., снимая пенку. Горячее варенье разлить по простерилизованным банкам



1



2



3



варенье из дыни и клубники













ЧТО НУЖНО:

1 кг дыни
600 г клубники
500 г сахара
5 ст. л. меда
200 мл воды

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Объем: 1,5 л
На весь объем: 3066 ккал
белки – 12,0 г, жиры – 2,4 г, углеводы – 749,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дыню очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать кубиками. Клубнику вымыть, удалить плодоножки. Разрезать каждую ягоду пополам.

2 В кастрюле смешать сахар и воду. Поставить на средний огонь и варить, помешивая, пока сахар полностью не растворится.

3 Добавить в сироп мед и довести на большом огне до кипения.

4 Выложить в кипящий сироп фрукты, еще раз довести до кипения.

5 Уменьшить огонь до минимума и варить, снимая пенку, 30 мин.

6 Разлить варенье по простерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.

КСТАТИ

Сочетание дыни и меда придает варенью неповторимый аромат, в создании которого вы можете принять участие. Для этого надо выбрать тот сорт меда, который вам больше всего нравится. Мы, например, использовали липовый.



малиновое желе

ЧТО НУЖНО:

500 г	малины
25 мл	водки
125 г	красной смородины
500 г	сахара
100 мл	воды

Время приготовления: 35 мин.
Объем: 1,2 л
На весь объем: 558,6 ккал
белки – 1,1 г, жиры – 0,4 г, углеводы – 137,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Малину перебрать, не мыть. Выложить ягоды в кастрюлю, добавить 100 мл воды и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 4 мин., помешивая.
Процедить сок через сито с марлей. Марлю отжать. Должно получиться около 350 мл жидкости.

2 Добавить в малиновый сок водку.

3 Смородину снять с веточек, промыть. В сок всыпать сахар и довести до кипения. Добавить смородину и варить 2 мин. Разлить по простерилизованным банкам. Закрыть.







персиковое варенье с апельсинами



ЧТО НУЖНО:

1,5 кг персиков
6 маленьких апельсинов
1,3 кг сахара
2,5 стакана воды

Время приготовления: 1 час 25 мин.
Объем: 2 л
На весь объем: 6064 ккал
белки – 18,9 г, жиры – 2,7 г, углеводы – 1491,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Персики ошпарить крутым кипятком, снять кожицу.

2 Разрезать плоды пополам и удалить косточки. Апельсины очистить от кожуры и косточек. Нарезать фрукты маленькими кусочками.

3 В кастрюле вскипятить воду, добавить сахар. Довести до кипения и варить на среднем огне 5 мин., добавить фрукты. Еще раз довести до кипения, уменьшить огонь и варить 40 мин., постоянно помешивая.
Горячее варенье разлить по простерилизованным банкам. Опустить банки с вареньем в кипящую воду на 5 мин., затем герметично закрыть и поставить вверх дном до полного остывания.



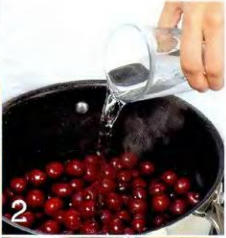






вишневое варенье с косточками











ЧТО НУЖНО:

1 кг вишни
1,2 кг сахара
1,5 стакана воды

Время подготовки: 6 часов + 6 часов
Время приготовления: 50 мин.
Объем: 1,5 л
На весь объем: 5289 ккал
белки – 8,0 г, жиры – 5,0 г, углеводы – 1303,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вишню вымыть, удалить плодоножки. Деревянной зубочисткой проколоть каждую ягоду в нескольких местах.

2 В кастрюле вскипятить воду, снять с огня, добавить вишню (вода должна покрывать ягоды). Через 1,5 мин. откинуть вишню на дуршлаг.

3 Из 1,5 стакана воды и половины сахара сварить сироп.

4 Залить кипящим сиропом вишню и дать настояться 4 часа. После чего поставить варенье на средний огонь, довести до кипения, добавить оставшийся сахар и варить 10 мин., помешивая и снимая пенку. Снять с огня, накрыть и отставить на 6 часов.
Вновь довести варенье до кипения, уменьшить огонь и варить 10 мин.

5 Тщательно вымыть и простерилизовать банки. Аккуратно переложить в них ягоды без сиропа. Сироп проварить еще 15 мин.
Разлить сироп по банкам. Банки герметично закрыть и поставить на хранение.

КСТАТИ

Есть очень простой способ варки вишневого варенья без косточек. Вишню надо перебрать, вымыть и специальной машинкой или английской булавкой удалить косточки.
Сложить вишню в кастрюлю и залить кипящим сахарным сиропом. Дать настояться 3 часа. Затем довести до кипения, проварить 20 мин. и в горячем виде разлить по подготовленным банкам. Накрыть и дать остыть. Затем герметично закрыть.
На 1,5 кг вишни берут 1,5 кг сахара и 350 мл воды.

ассорти из свежих ягод

Время подготовки: 8 часов
Время приготовления: 1 час 20 мин.
Объем: 1,5 л
На весь объем: 12 712 ккал
белки – 40,0 г, жиры – 8,0 г, углеводы – 3120,0 г







ЧТО НУЖНО:

500 г клубники
500 г малины
500 г черной смородины
500 г ежевики
3 кг сахара
1,5 стакана воды

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды перебрать, вымыть. Сложить в большую емкость, слегка размять деревянным пестиком, накрыть и поставить на ночь в холодильник.

2 На следующий день из сахара и воды сварить сироп.
Как только сироп начнет кипеть, добавить ягодное пюре. Перемешать и сразу же снять с огня.
Размешивать варенье деревянной ложкой, пока оно полностью не остынет. Сироп при этом должен стать прозрачным. Накрыть и отставить на сутки. Затем разлить по простерилизованным банкам.

*** В этом рецепте можно использовать и другие ягоды. Главное – соблюсти правильную пропорцию, на 2 кг ягод 3 кг сахара. Размешивать варенье до полного остывания – процесс довольно трудоемкий. Но результат того стоит. Во-первых, это очень вкусно, а во-вторых, такое варенье хранится чуть ли не до следующего урожая, если, конечно, у вас хватит выдержки не съесть его сразу.**

желе из красной смородины

ЧТО НУЖНО:

- красная смородина
- сахар из расчета 1 кг на 1 л сока

Время приготовления: 8 часов
Объем: 1 л
На весь объем: 758 ккал
белки – 5,0 г, жиры – 0 г, углеводы – 1079,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смородину снять с ветки, перебрать и вымыть. Отжать сок в соковыжималке или протерев ягоды через сито.

2 Добавить в сок сахар, перемешать, накрыть и оставить при комнатной температуре на 6–8 часов.

Перелить в простерилизованные банки, закрыть и поставить на хранение.











сливовый джем

ЧТО НУЖНО:

400 г черной сливы
400 г сахара
1 ч. л. молотого имбиря
350 мл воды

Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Объем: 0,5 л
На весь объем: 1766 ккал
белки – 3,2 г, жиры – 0 г, углеводы – 438,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливы вымыть. Разрезать каждую пополам и удалить косточки.

2 Сложить сливы в кастрюлю, добавить воду и варить на небольшом огне. Как только сливы начнут развариваться, увеличить огонь до среднего и варить до мягкости.

3 Добавить сахар и молотый имбирь.

4 Варить 30 мин., постоянно снимая пенку.

5 Снять с огня, дать немного остыть. Затем протереть сливы через сито.

6 Полученную массу вернуть в кастрюлю. Довести до кипения, уменьшить огонь до среднего и варить, время от времени помешивая, пока джем не загустеет, 30–35 мин.
Дать немного остыть и разложить по простерилизованным банкам. Закрыть и поставить на хранение.

КСТАТИ

Из сливового джема можно приготовить очень красивую пастилу. Делают ее так же, как и пастилу из абрикосов. Раскладывают тонким слоем на противень, накрытый пергаментом, и держат в слабо нагретой духовке двое суток. Затем режут на ленты, которые можно присыпать белым или цветным сахаром.

грушевый джем с мускатным вином

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Объем: 2 л
На весь объем: 3852 ккал
белки – 9,5 г, жиры – 6,0 г, углеводы – 940,0 г









ЧТО НУЖНО:

2 кг груш
300 мл мускатного вина
700 г сахара
3 шт. гвоздики
0,5 ч. л. молотой корицы

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Груши вымыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Нарезать груши небольшими кусочками.
Сложить в кастрюлю, залить вином, добавить гвоздику и варить, пока плоды полностью не разварятся.

2 Протереть массу через сито, вернуть в кастрюлю. Добавить сахар и корицу. Варить, постоянно помешивая, на небольшом огне до загустения. Дать немного остыть и разлить по простерилизованным банкам. Закрыть.

3 Поставить банки в кастрюлю с кипящей водой и стерилизовать 20 мин. Дать остыть в воде. Поставить в прохладное место на хранение.

клубника в коньяке

ЧТО НУЖНО:

3 кг клубники
1 кг сахара
250 мл коньяка

Время приготовления: 20 мин. + 8 дней
Объем: 2,5 л
На весь объем: 5557 ккал
белки – 24,0 г, жиры – 12,0 г,
углеводы – 1189,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Стеклянную банку тщательно вымыть. Обдать крутым кипятком и насухо вытереть. Ягоды перебрать. Выложить в емкость с водой и аккуратно промыть. Только после этого удалить плодоножки с листиками.

2 Клубнику укладывать в банку слоями, пересыпая каждый слой сахаром.

3 На верхний слой сахара вылить коньяк. Прикрыть банку листом пергамента и отставить на 8 дней. Разложить клубнику по маленьким простерилизованным баночкам и герметично закрыть.













мармелад из яблок, груш и персиков













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фрукты вымыть. Яблоки и груши разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Персики разрезать пополам, вынуть косточки. Нарезать все фрукты дольками.

2 Сложить фрукты в кастрюлю, влить несколько столовых ложек воды, накрыть крышкой, поставить на небольшой огонь и распарить фрукты до мягкости.

3 Протереть горячую массу через сито.

4 Смородину перебрать, вымыть, размять пестиком. Выложить в чистую кастрюлю, добавить 500 г сахара, поставить на огонь и варить до полного растворения сахара.

5 Протереть массу через сито и соединить с пюре из фруктов. Вернуть в кастрюлю, добавить оставшийся сахар и варить на маленьком огне, время от времени помешивая, до загустения, 1,5 часа.

6 Горячий мармелад разложить по простерилизованным банкам, закрыть.

ЧТО НУЖНО:

0,5 кг яблок
0,5 кг груш
0,5 кг персиков
0,5 кг черной смородины
1,5 кг сахара

Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Объем: 2 л
На весь объем: 6809 ккал
белки – 13,5 г, жиры – 5,0 г, углеводы – 1677,5 г

Школа
кулинарного мастерства

Дорогие друзья!

Если вы мечтаете научиться готовить правильно, вкусно, оригинально, то лучшее решение – прийти в Школу кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ». Здесь вы получите не только новые знания, но и научитесь готовить. Вас ждут приятные знакомства, полезные подарки и хорошее настроение!





Стоимость занятий:

- **Курс «От простого к сложному»:**

1 занятие	1700 руб.
4 занятия	5200 руб.

- **Тематические занятия** 2300 руб.
- **Этнические темы** 3500 руб.
- **Абонемент:**

4 тематических занятия	7500 руб.
4 этнических занятия	11 500 руб.

- **Абонемент на год:**

(неограниченное количество посещений) $2500

Темы занятий на сентябрь:

- Итальянская паста New!
- Домашние обеды на каждый день
- Европейские торты и десерты
- Занятие для детей «Готовим вместе с мамой»
- Детский праздник
- Горячее из мяса и птицы
- Салаты и закуски
- Блюда из рыбы и морепродуктов New!
- Китайская кухня New!
- Грузинская кухня
- Низкокалорийное меню
- Итальянская кухня
- Японская кухня
- Средиземноморская кухня
- Декоративное оформление блюд, или Основы Карвинга 1300 руб. Курс «От простого к сложному»

Информация о Школе на сайте www.gastronom.ru и по телефону (495) 725-1070



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*

** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*

** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SABRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 38979; Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158;
Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892, 81034; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091, 36320
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378;
Школа гастронома – 12599, 11308;
Садовник – 24324, 63427;
Ручная работа – 24323, 12439;
Коллекция рецептов – 79159, 24651
Интер-Почта-2003,
тел. (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262
(ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо». Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141;
Школа гастронома – 81158;
Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.
Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир



следующий выпуск: консервирование

- томаты в собственном соку
- перцы, фаршированные капустой
- маринованная фасоль
- огурцы с красной смородиной

новый номер выйдет 27 августа

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№15 (23), август 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров	Наталья Чернышева
Генеральный директор	Елена Трухина
шеф-редактор	Андрей Захарин
РЕДАКЦИЯ:	
координатор проекта	Ирина Мосолова
главный художник	Ирина Лещенко
отв. секретарь	Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы	Екатерина Овсепян
фотограф	Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики	Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы	Гая Галицкая, Варвара Емелина,
веб-редакторы	Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры	Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант	Константин Жук
Исполнительный директор	Ольга Ткалич
Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь»	Марина Мамина
Отдел рекламы:	Евгения Демченко, Инна Иванченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071
Отдел маркетинга:	Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070
Распространение:	Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка:	тел.: (495) 792-5562
Техническая поддержка:	Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295
Предпечатная подготовка:	Марианна Генинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин
Типография:	«Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 203 100 экз. Цена свободная
Автор макета:	Ирина Лещенко
Фото на обложке:	Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.

